

## BuiksloterBakery Cakes&Bakes: Zomer 2022

De BuiksloterBakery is een kleine thuisbakkerij in Amsterdam-Noord en wordt gerund door Sjoerd Servaas en Jayne Jubb. Wat begon als een hobby, is nu uitgegroeid tot een semi-professionele buurt-thuis-bakkerij.

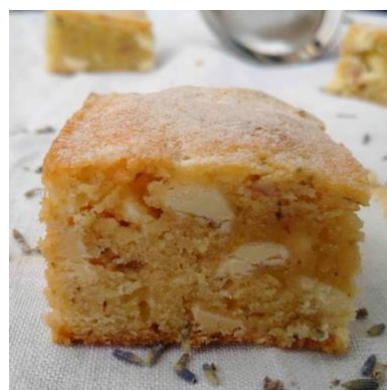
**Al onze baksels zijn een aantal dagen goed houdbaar in een luchtdichte container. Je kunt ze vaak ook prima invriezen. Handig voor als er wat over is....als...**

### CITROEN-LAVENDEL BLONDIES

Wat misschien een gekke combinatie lijkt, is er vooral eentje die lang in je geheugen zal blijven - en voor de juiste redenen.

De frisheid van citroen, de zomerse geurigheid van de lavendel, de witte chocolade en de krokante amandelen. Oh happy days!

**€25,50 voor 30 stuks**



### TRES LECHES CAKE

Gemaakt van een traditioneel recept uit New Mexico. Heerlijk, licht, *fluffy* en natuurlijk zomers. *What more could you ask for?*

Een sappige sponsachtige melkcake afgetopt met slagroom en zomers fruit.

**€25,50 voor 30 stuks**



### DUIVELS 'CRACK'

Een crackertje (jazeker! Die dingen met van die 'doorbreek gaatjes' ...) bedekt met een laag karamel en afgetopt met glanzende chocolade besprenkeld met cranberry's en amandelschaafsel.

Zo fout. Zo verslavend.

Zo lekker.

**€22,50 voor 40 stuks**



### HEMELSE TRIPLE KOKOSCAKE

Puur, wit en fluffy. Klinkt als een zomerse wolk, toch?

Deze luchtige witte cake bevat een *triple whammy* van kokos - kokosolie, kokosmelk en gedroogde kokos - en toch is de kokos niet té overheersend. Bovenop ligt er een zijdezachte laag roomkaas, rijkelijk besprenkeld met een sneeuwstorm van gedroogde kokos. Lekkerrr!

**€25,50 voor 30 stuks**



### MADELEINES MET PISTACHENOTEN, ROZENWATER EN HONING

Onze geliefde klassieker krijgt een zomerse twist! Een luchtig-toch-niet-te-zoet 'schelpje' met pistachenoten, geurige rozenwater en honing.

**€22,50 voor 60 stuks *NIEUW!***



### APPEL KRUISELCAKE met rozemarijn

Een boterige sponscakebodem met blokjes appel, een laag appelblokjes daar weer bovenop, en dan een kruimeltopping met een vleugje rozemarijn. Rozemarijn? Jazeker, want appels en rozemarijn zijn goede smaakpartners.

Verrassend lekker en misschien zelfs net zo goed als dat lievelingsappelgebakrecept van je oma.....

**€25,50 voor 30 stuks**



## VRIJVAN BAKSELS

Mocht je een gezondere keuze willen maken, dan ben je bij ons aan het juiste adres. We hebben baksels die 'vrij van' gluten, suiker en/of lactose zijn – en soms alle drie tegelijkertijd. Vrij van 'iets' en toch vol van smaak!

### SUNSHINE CAKEJES

Geurig van de citroen, kurkuma en een vleugje gember, bezorgen deze sappige cakejes je een goede dosis zonneschijn *whatever the weather* buiten. De cakejes bevatten amandel-, rijst- en boekweitmeel zodat ze volledig glutenvrij zijn. De karamelachtige zoetheid van de kokosbloesemsuiker maakt ze suikervrij en de lactose omzeilen we door kokosmelk te gebruiken. En ze zijn lekkerrrr...

*Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij*

**€26,50 voor 30 stuks**



### GOOD-FOR-THE-SOUL BROWNIES

Pssst! Niemand vertellen hoor, maar deze brownies zijn zo lekker dat ze onze beroemde chocolade cheesecake brownies in de schaduw zetten.

Een brownie die niks bevat – hoe is dat mogelijk? Veel oefenen. Heuuuuul veel oefenen. Ze zijn gemaakt met dadels, veel pure chocolade, eieren en een handvol walnoten. Super eenvoudig en onwijs lekker. Niet alleen *good for the soul* maar ook goed voor je lijf.

*Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij*

**€26,50 voor 30 stuks**



### BOTOX BLOKJES

Een likkebaardende citroencake vol gezondheidsingrediënten: amandelmeel (vitamine E, antioxidant, en magnesium tegen stress), kurkuma (antioxidant) en citroen (vitamine C).

*Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij.*

**€26,50 voor 30 stuks**



### **FUDGY ESPRESSO WALNOOT SHORTBREAD**

Een krokante shortbread (zandkoekje) bodem met bovenop een laag zachte fudge-achtige vulling bomvol walnoten en espresso koffie.

Om het nog even af te toppen drizzelen we er ook nog eens gesmolten pure chocolade overheen in de stijl van Jackson Pollock. Tjakka! Bon Appetit!

*Suikervrij*

**€26,50 voor 30 stuks**



### **NIET WEG TE DENKEN**

Deze baksels zijn zo geliefd en gevraagd dat ze niet meer zijn weg te denken uit ons Cakes&Bakes assortiment!

### **MILLIONAIRES SHORTBREAD**

Zandkoekjes bodem, een dikke laag karamel en bovenop een dun laagje pure chocolade. Veel beter dan die van Starbucks... echt! Tijd voor karamelletjes!

**€24,50 voor 40 stuks**



### **LEMON & LIME BARS**

Geen assortiment zou compleet zijn zonder onze populaire frisse *lemon & lime bars*. Een knapperige bodem van digestive koekjes (zoals in een cheesecake) met daarop een laag van citroen en limoen creme. Bovenop slagroom rozetjes. Lekker verkwikkend.

**€24,50 voor 30 stuks**



### **TIFFIN**

Een mengsel van chocolade, noten, sultanas-geweekt-in-sinaasappel en brokken digestive koekjes. Dit was de 'trouwtaart' van Prins William & Kate Middleton en is een favoriet van The Queen bij een kopje thee.

**€24,50 voor 40 stuks**



### **CHOCOLADE CHEESECAKE BROWNIES**

Dit recept ontstond toen Jayne niet kon kiezen tussen een brownie maken of een cheesecake. Het blijft een van onze meest geliefde en bestelde baksels

**€24,50 voor 30 stuks**



### **SINAASAPPEL MADELEINES**

De Franse klassieker!

Een luchtig sinaasappelcakeje, in de vorm van een schelpje, en niet te zoet.

**€22,50 voor 60 stuks**



### **HELE TAARTEN**

Soms wil je gewoon een hele taart en geen blokjes: dan kun je zelf een lekkere punt snijden net zo groot (of klein) als je wilt. Dus bij deze! You're welcome :=)

### **TARTE AUX FRUITS**

Onze tarte aux fruits zou zo in een goede Franse patisserie winkel kunnen liggen. Een boterige kruimelige deegbodem, gevuld met frangipane (een mengsel van boter, eieren en amandelmeel) en royaal getopt met rijpe zomerse vruchten.

**€23,50 voor 23 cm doorsnede tarte NIEUW!**



### **FRISSE RICOTTATAART MET BOSBESSEN EN WALNOTEN**

Wat een traktatie!

Dit ruikt zoooo geweldig wanneer het uit de oven komt. Een beslag van gemalen walnoten, ricottakaas, sappige bosbessen, een beetje citroen en een vleugje gember.

Het is (bijna) onmogelijk om hier niet gek op te zijn.

Oh ja, en het is **toevallig ook nog eens glutenvrij**.

€23,50 voor 23 cm doorsnede cake **NIEUW!**



### **SAKURA KERSEN-PISTACHENOTEN TAART**

Japanners zijn helemaal verliefd op de kersenbloesemtijd of 'Sakura' zoals zij dat noemen.

Kersenbloesem wordt uiteindelijk kersen en deze lichtzure-doch-juicy vruchten vind je rijkelijk verstrooid over deze beeldschone, kleurrijke taart.

Het groen van de bladeren in de kersenbloesem zie je weerspiegeld in de pistachenoten zowel bovenop de cake als in de lichtgroene tint van het cakebeslag zelf.

€14,50 voor een lange taart van 33 x 9 cm (genoeg voor 8 personen). **NIEUW!**

***Op aanvraag ook glutenvrije versie mogelijk***



### **AARDBEIEN-BEURRE NOISETTE TAART**

We vinden dat deze taart de belichaming van de zomer is. Licht, sappig en vrolijkmakend.

We hebben een chique *beurre noisette* (da's gewoon bruine boter in het Nederlands, maar dat bekt niet zo lekker) toegevoegd aan het beslag, samen met amandelmeel. Dat lijkt de smaak van de Nederlandse aardbeien echt te versterken. De taart bestrooien we met poedersuiker. Tjakka!

€23,50 voor 23 cm doorsnede tarte **NIEUW!**



### **BIG BIG COMFORT APPELCAKE**

Een flinke punt cake en een hug tegelijkertijd!  
Vandaar de naam 'Big Big Comfort Appelcake'.  
Een boterige sappige appelcake met een beslag  
bestaand uit boekweit, amandelmeel en maismeel om  
een extra laag complexiteit (poepoe hé) toe te  
voegen. Met geraspte appel in de cake én vele  
appelpartjes bovenop in een aantrekkelijke  
waaivorm is dit zeker geen doodgewoon  
appelgebak.

Je kunt het zowel warm als koud eten. Een goede  
klodder crème fraîche, yoghurt of slagroom erbij zou  
ook niet mis zijn.

**€23,50 voor 23 cm doorsnede cake**



### **ZOMERSE VRUCHTEN SLICE**

Een amandel-citroen beslag, verleidelijk gekruid met  
kardemom en gember. We toppen het af met rijpe  
zomerse vruchten en bakten het tot goudbruin. De  
keuze van vruchten hangt vanaf wat er lekker uit ziet  
wanneer je deze taart bestelt :=) Denk aan  
bijvoorbeeld frambozen, peren, mango of iets anders.  
Kortom, een slice *finesse* op je boord.

**€14,50 voor een lange taart van 33 x 9 cm** (genoeg  
voor 8 personen) ***NIEUW!***

***Is ook glutenvrij!***



## **BESTEL INFORMATIE**

We ontvangen je bestelling graag **minimaal 48 uur van tevoren**.  
Stuur je email naar [buiksloterbakery@kpnmail.nl](mailto:buiksloterbakery@kpnmail.nl), met de gewenste hoeveelheden, afleverdatum en tijd of bel Sjoerd op 06-34211789 (eventueel een bericht achterlaten).

Je kunt betalen met PIN, credit card, contactloos of met een tikkie. Uiteraard kan contant betalen ook.

Indien gewenst krijgt je een (btw) rekening, dan wordt er 9% btw *bovenop* de hier genoemde prijzen berekend (business-to-business).

Voor privé gebak is de reeds genoemde prijs *inclusief* de btw.

We bakken graag voor mensen! Maar mocht het zo zijn dat we je bestelling niet kunnen aannemen door grote drukte of onvoorziene omstandigheden, dan geven we dat zo snel mogelijk door. Hopelijk kunnen we dan een andere datum/tijd vinden die iedereen goed schikt.

Het bestellen van **aangepaste portie's** (bijvoorbeeld 15 stuks ipv 30) is **niet mogelijk**. Dit in verband met de bakvormen die we gebruiken. We kunnen ze niet half vullen ;=)

We hopen je snel blij te mogen maken met onze lekkere baksels.

*Jayne en Sjoerd*

**Website:** [www.bakkenvoordeburen.nl](http://www.bakkenvoordeburen.nl) (zie tabblad Cakes&Bakes)

**FB:** bakkenvoordeburen

**Instagram:** @buiksloterbakery

**Email:** [buiksloterbakery@kpnmail.nl](mailto:buiksloterbakery@kpnmail.nl)

**Telefoon:** 06-34211789